



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Кайбальский детский сад «Солнышко»

«Кўнчәк» Хойбалдагы олган сады»  
Муниципальной бюджет школы алнындагы  
ўғредиг учреждениези

### П Р И К А З

12.08.2024

д.Кайбалы

№ 72

#### **Об организации питания и утверждении режима питания воспитанников МБДОУ, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования**

С целью соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020., СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 28.09.2020г., организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2024-2025 уч.г.

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график питания детей:  
Приложение 1
2. Назначить Яшину О.П., исполняющей обязанности завхоза и кладовщика МБДОУ – ответственной за поставку продуктов питания;  
.- кладовщику МБДОУ:
  - обеспечить пищеблок качественными продуктами питания (наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений обязательно) для детей, посещающих группы, реализующие основную общеобразовательную программу дошкольного образования;
  - организовать питание детей в соответствии с санитарными правилами и нормами, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности детей в основных в основных пищевых веществах и энергии;
  - провести расчёты приготовления блюд, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, в соответствии с утверждённым десятидневным меню, представлять ежемесячный отчёт по израсходованным продуктам питания;
  - обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - обеспечить бесперебойную работу с поставщиками продуктов;
  - обеспечить сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
  - составлять ежедневное меню в соответствии с десятидневным меню для детей с 1,5- до 7 лет и требованиями СанПиН;
  - ежедневное меню (набор блюд) согласовывать с заведующим МБДОУ;

- осуществлять контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств готовой пищи;

- осуществлять контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.

4. Поварам Грачевой Н.Ю., Дьяковой Н.Б.:

- вывешивать ежедневное меню (в соответствии с санитарными требованиями), для ознакомления родителям (законным представителям) воспитанников;

- совместно с бракеражной комиссией проводить снятие пробы и вести запись в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение - проводить приготовление пищи в соответствии с технологией приготовления блюд, хранение, правильное приготовление салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда, выполнение графика кипячения воды с отметкой в соответствующих журналах;

- обеспечить маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- соблюдать время нахождения блюда на горячей плите с момента приготовления пищи до отпуски (не более 2-х часов);

- обеспечить наличие контрольных блюд;

- следить за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Повар несет персональную ответственность за качество приготовления блюд.

6. Помощникам воспитателей всех возрастных групп производить своевременно доставку блюд (по утвержденному графику) из пищеблока в буфетную групп и совместно с воспитателями организовать питание детей в группах.

7. Воспитателям групп, организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- обеспечение ежедневного приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

И.Л.Голик

С приказом ознакомлены:

Грачева Н.Ю.	12.08.2024
Дьякова Н.Б.	12.08.2024
Григорьева Е.В.	12.08.2024
Димитриенко Е.В.	12.08.2024
Васильева Н.В.	12.08.2024
Андреева Т.З.	12.08.2024
Мельникова И.В.	12.08.2024
Рогова М.С.	12.08.2024